



BACK-PROGRAMME FÜR WIESHEU-ÖFEN

MOIN PROGRAMM	PRODUKTE	ANTAUZEIT	♦♦♦ BESCHWADUNG	III BACKEN	ZEIT
Moin Croissant	Bio Butter Croissant franz. Art Bio Dinkel Butter Croissant Bio Schokocroissant Vegan Bio Vollkorn Dinkel Butter Croissant Bio Dinkel Croissant Vegan Bio Pain Au Chocolat Bio Pizzaschnecke Vegan Bio Dinkel Apfelfranzbrötchen Vegan Bio Schokofranzbrötchen Vegan	20-30 min " " " " 10-15 min 10-15 min	Ja	160-175°C	20 min
Moin Laugencroissant	Bio Laugen Butter Croissant Bio Laugen 6-Korn Croissant	Ohne	Ohne	160-175°C	20 min
Moin Strudel pikant	Bio Croissant Vegan Bio Mohn Amour Vegan Bio Spinatstrudel Bio Tomate Mozzarella	20-30 min	Ja	170-180°C	22 min
Moin Franzbrötchen	Bio Franzbrötchen	20-30 min	J a	165-180°C	15 min
Moin Äpfelchen	Bio Äpfelchen	\ Ohne	Ohne	\ 200°C) 20 min
Moin Laugenbrötchen	Bio Laugenbrötchen Sesam Vegan Bio Laugenecke Sesam Vegan	Ohne	Ohne	150-170°C	5 min
Moin Laugenstange	Bio Laugenstange Vegan	5-10 min	Ohne	200-185°C	13-15 min
Moin Brot 1	Bio Vollkorn Krusti Bio Roggen-Dinkel Krusti Bio Seele Kümmel Bio Vital Seele Bio Kartoffel Krusti	Ohne	Ohne	150-170°C	10 min
Moin Brot 2	Bio Foccacia Tomate Bio Fladenbrot Vollkorn Bio Abendbrot Bio Vitalbrot Bio Dinkel Sonnenblumenkernbrot Bio Landweißbrot Bio Knoblauchkruste Bio Dinkel Mehrkornbrot Bio Hausbrot	Ohne " 10-20 min 10-20 min 10-20 min 10-20 min 10-20 min 20-30 min 4 Std.	Ohne	160°C	13 min
Moin Pizza	Bio Dinkel Pizzateig Bistro Vegan Bio Dinkel Pizzateig Gastro Vegan	Ohne	Ohne	210-240°C	12-20 min





BACK-PROGRAMME FÜR WIESHEU-ÖFEN

MOIN PROGRAMM

PRODUKTE





Moin Laugencroissant





Moin Strudel pikant







Moin Franzbrötchen



Moin Äpfelchen



Moin Laugenbrötchen



Moin Laugenstange



Moin Brot 1



Moin Pizza





